



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2017年8月29日

ニュースリリース

リンツ&シュプルングリージャパン株式会社

報道関係者各位

**リンツ、秋の期間限定メニューにショコラデザート 3 種登場！
銀座店・自由が丘店・吉祥寺店限定で提供**

1845年創業、世界120カ国以上で愛されているスイスの歴史あるプレミアムチョコレートブランドLindt(リンツ)の日本法人リンツ&シュプルングリージャパン株式会社(代表:アンドレ・ツィメルマン、本社:東京都中央区銀座)は、2017年9月1日(金)から、リンツ ショコラ カフェ 銀座店、自由が丘店、吉祥寺店で、秋の新デザートメニュー『ショコラパフェ マロン』『ショコラクレープ ショコラマロン』『ドームショコラ バナナキャラメル』を提供いたします。

チョコレートはとても奥の深い、可能性に富んだ食材であり、様々な姿や形を変えてお楽しみいただけます。リンツ ショコラ カフェでは、リンツのメートル・ショコラティエが厳選された素材にこだわり、その卓越した技術と経験によって生み出されるショコラデザートの数々が、リンツチョコレートのおいしさの別の一面をお見せしています。

<リンツ ショコラパフェ マロン>



リンツのチョコレートと相性の良い季節の素材を組み合わせたショコラパフェ。

秋の期間限定のメニューは、やさしい甘さのミルクチョコレートとマロン、アクセントにカシスやバニラを組み合わせた新作のショコラパフェを提供します。

ガラスの下から順に、ヘーゼルナッツのクルスティヤン、マロンのムース、カシスとブルーベリーのソース、バニラビーンズ入りのマスカルポーネクリーム、ミルクチョコレートのホイップクリームで構成され、トップは、マロンのアイスクリーム、ミルクチョコレートのアイスクリームとカシスのミニデリースで華やかにデコレーションされています。仕上げには、カカオニブ入りのヌガティータ、リンツロゴチョコレートが飾られます。

食べ進めていくほどに、ミルクチョコレートのやさしい甘さと秋の味覚のマロン、カシスの酸味やバニラの香りがうまく調和して、リンツのチョコレートを様々な食感と味わいで重層的にお楽しみいただけます。

● リンツ ショコラパフェ マロン

販売価格:1,780円(税込)

販売期間:9月1日(金)~11月30日(木)

提供店舗:リンツ ショコラ カフェ 銀座店、自由が丘店 限定

<リンツ ショコラクレープ ショコラマロン>



クレープ生地にリンツのカカオの香り高いチョコレート混ぜ込んだ、リンツ ショコラカフェならではのリッチなデザートクレープ。

秋の期間限定のメニューは、カカオの香り高いダークチョコレートとマロン、アクセントにカシスを組み合わせた新作のショコラクレープを提供します。

チョコレートを混ぜ込んだ生地にチョコレートソースを塗った焼き立ての温かいクレープの上に、ダークチョコレートのソース、ヘーゼルナッツのクルスティヤン、マロンのアイスクリーム、カシスとブルーベリーのソース、リンツロゴ入りのチョコレートが飾られます。

リンツのチョコレートをモチモチとした食感、温かさと冷たさのコントラストとともに、お楽しみいただけます。

● リンツ ショコラクレープ ショコラマロン

販売価格:977円(税込)

販売期間:9月1日(金)~11月30日(木)

提供店舗:リンツ ショコラ カフェ 吉祥寺店 限定

<リンツ ドームショコラ バナナキャラメル>



お客様の目の前で熱々のチョコレートをかけて仕上げる、ライブ感が楽しめるデザート。チョコレートをかけると、ドーム型のチョコレートがゆっくりと溶け始め、中からデザートが現れるサプライズ感も楽しめます。チョコレートをかけた瞬間から食べ終わるまで、次々と変化していく見た目や味わいは、お店でしか体験できない特別な一皿です。

秋の期間限定のメニューは、カカオの香り高いリンツのダークチョコレートと相性が良い、風味豊かなバナナとほろ苦いキャラメルを組み合わせた新作のドームショコラを提供します。

お皿の中心のドーム型のチョコレートの中には、ひんやり冷たいチョコレートのセミフレッドに、しっとりとしたビスキュイショコラ、濃厚なバナナのコンポート、ふんわり軽やかなホイップクリーム、サクサクとしたヘーゼルナッツのクルスティヤンが忍ばされています。

ドームの周りには、キャラメルソースやバナナ、マンゴー、キウイのフルーツがお皿に盛りつけられ、さらに、カリカリとしたカカオニブ、キャラメルチップ、アーモンドのヌガティーヌが食感のアクセントに散りばめられています。リンツのとろけるチョコレートソースをたっぷりからめて、一皿の中で、様々な味わいと食感が織りなすハーモニー、温かさで冷たさのコントラストをお楽しみいただけます。

● リンツ ドームショコラ バナナキャラメル

販売価格：1,890円(税込)

販売期間：9月1日(金)～11月30日(木)

提供店舗：リンツ ショコラ カフェ 銀座店 限定

<Lindt とは...>

Lindt(リンツ)は、スイスで1845年に創業、現在では世界120カ国以上で愛されているプレミアムチョコレートブランドです。ブランド名となっているリンツは、今ではあたりまえとなっているチョコレートのなめらかな口どけを初めて可能にした「コンチング・マシン」を発明、スイスをチョコレート立国たらしめた、ロドルフ・リンツ氏の名に由来します。

リンツ&シュプルングリー社の創設者、ダーフィート・シュプルングリー氏はチューリッヒの小さなパティスリーのパティシエを経て、1836年にその店のオーナーとなり、1845年に自家製チョコレートの製造を開始しました。1899年にリンツとシュプルングリーは合併することになり、チョコレートの製造においてすでに高い評価を得ていたシュプルングリーと、「コンチング・マシン」を発明、チョコレート界に革新をもたらしたリンツが手を携えて、その卓越した技術で最高の品質のチョコレートが生み出されるようになりました。

以来、170年以上の時を経て、そのチョコレート作りへの情熱は、リンツのメートル・ショコラティエ(チョコレート職人)たちによって受け継がれ、カカオ豆の仕入れから最終製品までの工程をすべて自社で一貫して生産することにより、常に高品質で、香り高く、口どけの良いチョコレートで、今も世界中のチョコレートファンを楽しませ続けています。

<http://www.lindt.jp/> (リンツ ジャパンサイト)

<http://www.twitter.com/LindtJapan> (公式 Twitter アカウント)

<http://www.facebook.com/LindtJapan> (公式 Facebook ページ)

http://instagram.com/lindt_chocolate_japan (公式 Instagram アカウント)

<このプレスリリースに関してのお問い合わせ先>

リンツ&シュプルングリージャパン株式会社： 広報担当 篠原みどり・細井 恵

E-mail: mshinohara@lindt.com (篠原) khosoi@lindt.com (細井)

TEL: 03-3479-1005(代表) 03-3479-1036(直通) FAX: 03-3479-1022